真空内釜圧力IH炊飯ジャー保証書　持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NP-RS05	修理メモ
●お客様	お名前　☎	
	ご住所　〒	
●お買い上げ日 年　月　日	●販売店名・住所 ☎	
保証期間 お買い上げ日より **本体1年** なべフッ素加工 3年		

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[B-281]

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ)本書のご提示がない場合。
   (ヘ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   (ト)消耗部品の交換。
   (チ)下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ、はがれなど
   ・食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
   ・なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
   ・なべの中で酢を使った場合。
   ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ
   ・その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

NP-RS

圧力炊飯するため PSマーク・SGマーク取得

PSマーク
経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク
製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

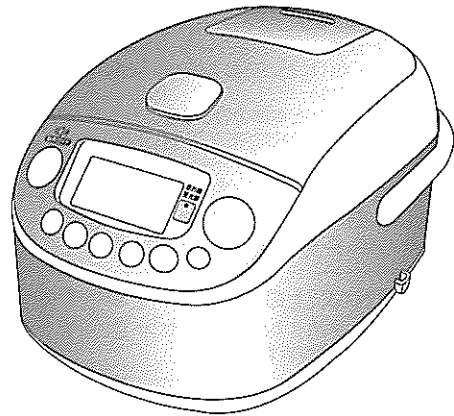
NP-RS型 ©Ⓑ

家庭用

真空内釜圧力IH炊飯ジャー
極(きわ)め炊き

型名 NP-RS05型 0.54Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●**お読みになったあとは、大切に保存してください。**

保証書つき

もくじ

安全上のご注意　必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

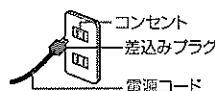
※1　重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2　傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
※3　物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

⚠ 警告

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない（分解禁止）
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない（ぬれ手禁止）
感電やけがをすることがあります。

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない（禁止）
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない（禁止）
感電・ショート・発火の原因になります。

電源コードを傷つけない（禁止）
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

交流100V以外では使用しない（禁止）
火災・感電の原因になります。

炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない（禁止）
やけどをする恐れがあります。

吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない（禁止）
感電や異常動作してけがをすることがあります。

水につけたり、水をかけたりしない　本体内部にも水を入れない（水ぬれ禁止）
ショート・感電の恐れがあります。

蒸気口に手を触れない（接触禁止）
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・調理メニュー以外の用途に使わない（禁止）
- 分量の増えるねりもの（はんぺんなど）や煮豆などの豆類を主に使う料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシートなどの落とし蓋を入れた料理や蒸し物
- 目詰まりしやすいアマランサスなどの小さくて軽い雑穀を混ぜた炊飯
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをする恐れがあります。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む（必ず実施）
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

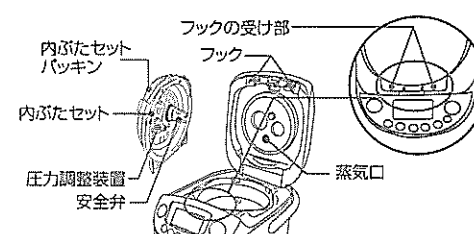
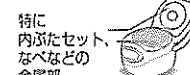
定格15A以上のコンセントを単独で使う（必ず実施）
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく（必ず実施）
火災の原因になります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠ 警告

圧力炊飯まえに外ぶたのフックの周囲、本体のフック受け部、本体と外ぶたの間、内ぶたセットパッキン、圧力調整装置、安全弁や蒸気口の周囲に米粒や異物がないことを確認し、外ぶたはカチッと音がするまで確実に閉める（必ず実施）
米粒や異物があると外ぶたが完全に閉まらず、突然外ぶたが開いたり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれ、やけどやけがをする恐れがあります。

⚠ 注意

使用中や使用直後は、高温部に触れない　また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する（接触禁止）
やけどの原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない（接触禁止）
外ぶたが開いて、けがややけどをすることがあります。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない（禁止）
感電・漏電や変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない（禁止）
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

壁や家具の近くで使わない　キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする（禁止）
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない（禁止）
火災の原因になります。

お手入れは冷えてから行う（必ず実施）
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く（プラグを抜く）
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く（必ず実施）
感電やショートして発火することがあります。

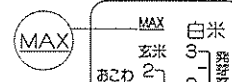
電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う（必ず実施）
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください（医師に相談）
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い

■**磁気に弱いものを近づけない**
テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

■**本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない**
本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。

■**なべの3分の2（なべに表示しているMAXの線）以上に水を入れて炊飯しない**

■**なべに、キズのつくような器具を入れない**
なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

■**水をかけたり水分を含んだものの上に置かない**
感電や故障の原因になります。

■**本体庫内やなべに異物（ご飯粒や米粒など）がついたまま使用しない**
うまく炊けない原因になります。

■**他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない**
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

■**吸・排気口をふさぐような場所（じゅうたんやビニール袋、アルミ箔などの上）で使用しない**
故障の原因になります。

各部のなまえと扱い方

本体

蒸気口セット

蒸気口
●炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す
●圧力式で密閉度を上げて炊くために開くまで少し時間がかかることがあります。

外ぶた

ハンドル
持ち運びのときに使う

差込みプラグ

操作部

吸気口
（本体底部）

スピーカー
（本体底部）

排気口
（本体裏側）

電源コード

出し方
差込みプラグを持って引く（赤マーク以上引き出さない）

しまい方
差込みプラグを持って、2～3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

内ぶたセット止め具
内ぶたセットの取りはずし・取りつけのときに使う
●お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけます。
→ P26

内ぶたセット

安全弁（ボール入り）
圧力調整装置が目詰まりしたり、故障などの場合に異常な圧力を抜くなどの安全機構
●分解しないでください。
お手入れ方法は → P25

内ぶたセットパッキン

内ぶたセットとっ手
（左右2カ所）
内ぶたセットを持ち運ぶときに使う

外ぶたパッキン

ふたセンサー

安全パッキン

蒸気口

なべ

圧力調整装置
炊飯時に圧力の調整を行う
●分解しないでください。
お手入れ方法は
→ P25

しゃもじ受け取りつけ部（左右2カ所）

しゃもじ受けのつけ方
●2カ所のツメを本体に強めに押しつけながら（①）、脚をしゃもじ受け取りつけ部の穴に差し込む（②）

しゃもじ受けのはずし方
●しゃもじ受けをひねりながらはずす

ツメ
脚
しゃもじ受け取りつけ部
ツメ

サイドセンサー

操作部

付属品

米のお話

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。

玄米活性のお話

●この製品では玄米を炊くことができます。
　また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。
玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので炊き上がりまで約3時間10分～3時間25分ぐらいかかります。玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。
※ギャバとは
　ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4～5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

米の種類	水加減
軟質米 胚芽精米	水位目盛どおり
新米	水位目盛より少なめ
古米 硬質米	水位目盛より少し多め※

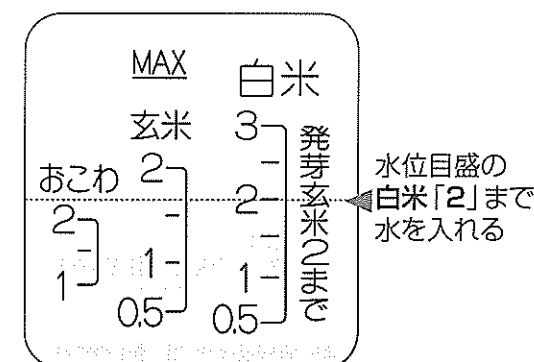
※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のために、もちもちメニューで炊いてください。

例：白米・無洗米とも2カップのとき

アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

おいしく保温

なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐためにこのような保温はしない

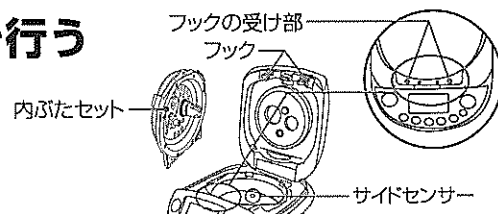
- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ、おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- 24時間（高め保温では12時間）以上
- しゃもじを入れたまま
- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態でなべの中にご飯を入れたままでの放置

少量のご飯は、なべ中央に盛る

ご飯の炊き方

基本的な炊き方

炊飯まえに本体各部の点検を行う

右図の各部にご飯粒や雑穀などの異物が付着していないかを確認する
- 圧力調整装置、安全弁は分解しないでください。故障の原因になります。

付属の計量カップで米を計る

白米用の計量カップ(180mL)すりきり1杯ずつ
- 目詰まりしやすいアマランサスなどの小さくて軽い雑穀は混ぜて炊かないでください。圧力調整装置、安全弁を詰まらせることがあり危険です。

3 米を洗って、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる → P11「炊き方メモ」参照
米を平らにならす
- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

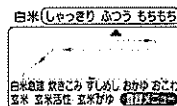
なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる
内ぶたセットは必ず取りつける
- 差込みプラグを差し込んでから約1秒間内部データの確認を自動で行いますので、その間キー操作はできません。
- 外ぶたを勢いよく閉めると、圧力式の密封性のため、きっちり閉まらないことがあります。
- なべを入れずに「炊飯」キーを押すと、ブザーが鳴り、「H04」のエラー表示が出ます。

(メニュー) で、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、「▲」の位置が「ふつう」→「もちもち」→「しゃっきり」の順に移動し、そのあと、表示が「白米急速」→「炊きこみ」→「すしめし」→「おかゆ」→「おこわ」→「玄米」→「玄米活性」→「玄米がゆ」→「登録メニュー」の順に点滅します。
- 「白米(しゃっきり・ふつう・もちもち)」と「玄米」と「玄米活性」は、次にメニューを選び炊飯するまで記憶されます。
- **白米急速:** 白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。

(炊飯) を押す

点灯

「炊飯」キー が点灯し、炊飯開始の音声ガイド/メロディーが流れる
むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する

炊き上がりまでの残り時間
5分後

炊き上がりの音声ガイド/メロディーが流れ、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

点灯

保温経過時間
0時間

炊き上がると自動的に保温に移り、標準保温ランプ(標準)が点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する(「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」のメニューの場合は高め保温ランプが点灯する)
すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。
  → P7「おいしく保温」、P14「標準の保温」「高め保温」参照
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの(▲)または(▼)を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「0時間」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。
  → P15「報知音の種類と音量の切りかえ方」参照

8 使用後は (とりけし) を押し、差込みプラグを抜く

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

	圧力をかけているメニュー	普通の米	無洗米
白米 しゃっきり		約45~50分	約50~55分
白米 ふつう	●	約55分~1時間	約55分~1時間
白米 もちもち	●	約1時間~1時間5分	約1時間~1時間5分
白米急速	●	約28~40分	約35~40分
炊きこみ	●	約55分~1時間5分	約55分~1時間5分
すしめし		約45~50分	約50~55分
おかゆ		約1時間10分~1時間15分	約1時間10分~1時間15分
おこわ		約45~50分	約50~55分
玄米	●	約1時間25分~1時間35分	−
玄米活性	●	約3時間10分~3時間25分	−
発芽玄米※	●	約1時間~1時間5分	約1時間~1時間5分
玄米がゆ		約1時間25分~1時間35分	−

- 登録メニューについては → P19「お気に入りメニュー登録機能」参照
- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。(予熱の時間が約30分かかります。)

※発芽玄米は、白米のもちもちメニューで炊いてください。

お願いとお知らせ

- 圧力をかけているメニューでは、炊飯開始から約20分で圧力がかかり始めます。圧力がかかり始めてから炊飯が終了するまでは、安全のため、プッシュボタンを押しても外ぶたは開きません。炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯をやめる場合、「とりけし」キーを1秒以上押してください。ただし、この場合、再度炊飯を開始してもうまく炊けない場合があります。
- 「とりけし」キーを押したあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。
- 故障の原因になるため、空だきはしないでください。

ご飯の炊き方 つづき

無洗米の炊き方

付属の計量カップで無洗米を計る

無洗米専用の計量カップ(171mL)すりきり1杯ずつ

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2〜3回優しくかき混ぜてから、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる → P11「炊き方メモ」参照
米を平らにならす

- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1〜2度水を入れかえてすすぎます。
- 調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。
- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

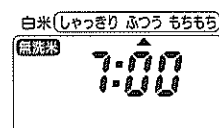
(無洗米)で無洗米選択したあと、でメニューを選ぶ

- 無洗米での「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」は選べません。

4 を押す

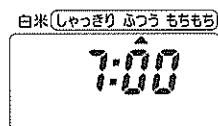
無洗米選択

無洗米選択のしかた

1. (無洗米)を押す
   - 「玄米」または「玄米活性」「玄米がゆ」がメニュー選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニュー選択は「無洗米・ふつう」へ移ります。
2. 表示部に 無洗米 が表示される

3. 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

1. を押す
2. 表示部の 無洗米 が消える

白米 しゃっきり ふつう もちもち
7:00

3. 無洗米選択の解除を完了

炊き方メモ

無洗米をお使いになる場合は
→ P10「無洗米の炊き方」参照。水位目盛は、普通精白米の場合と同じです。

●米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計る
普通精白米、玄米、発芽玄米→「白米用」の計量カップで　無洗米→「無洗米専用」の計量カップで

炊きこみご飯

米	2カップ以下で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	炊きこみ を選びます。
具	具の量は、米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります(米1カップは約150g)。具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。

調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

麦混ぜご飯

水加減	白米 の水位目盛より少し多めに合わせます。
メニュー	もちもち を選びます。

押し麦を混ぜる割合は炊飯量の20%までにしてください。多いと、炊けない場合があります。
例:1カップのときは、米0.8カップ、押し麦0.2カップ

胚芽精米

水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	ふつう または もちもち を選びます。

洗米は胚芽が取れないよう優しく、手早く洗います(胚芽は取れやすいため)。

玄米

水加減	玄米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	玄米 を選びます。

玄米活性

米	玄米を選びます。
水加減	玄米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	玄米活性 を選びます。

おこわ

米	洗ってざるにあげ、30分以上水切りして使用します。
水加減	おこわ の水位目盛に合わせます。 • もち米のみの場合 おこわ の水位目盛どおり • もち米とうるち米を混ぜた場合 おこわ の水位目盛より少し多め
メニュー	おこわ を選びます。
具	水加減をしたあと、米の上に具をのせます。

おかゆ

米	分づき米・玄米では炊けません。
水加減	おかゆ の水位目盛に合わせます。
メニュー	おかゆ を選びます。
具	具の量は米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。 煮えにくい具は、やや少なめにしてください。また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

発芽玄米(市販の発芽玄米を使用する場合)

米	2カップ以下で炊いてください。発芽玄米だけ、または発芽玄米と普通精白米を混ぜ合わせて炊きます。
水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	もちもち を選びます。

発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
発芽玄米のタイマー予約炊飯や30分以上のつけおきはしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
発芽玄米は「白米(もちもち)」メニューで炊くため炊き上がり後「標準の保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。(いやなにおいの発生をおさえます。)
発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。

玄米がゆ

水加減	おかゆ の水位目盛に合わせます。
メニュー	玄米がゆ を選びます。
具	具の量は米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。煮えにくい具は、やや少なめにしてください。また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

分づき米(3分づきの場合)

米	0.5〜2カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	玄米 の水位目盛より少なめに合わせます。
メニュー	玄米 を選びます。

分づき米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。

分づき米(5分づき・7分づきの場合)

米	0.5〜2カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	白米 の水位目盛より少し多めに合わせます。
メニュー	もちもち を選びます。

分づき米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。